



**VENDIMIA** : UNA VEZ QUE LA UVA HA AVANZADO LA MADUREZ DESEADA SE REALIZA LA RECOGIDA NORMALMENTE ENTRE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE.

**TRANSPORTE A LA BODEGA**: ES UN MOMENTO DEICUADO QUE DEBE REALIZARSE DE LA FORMA MENOS AGRESIVA, EVITANDO QUE EL GRANO DE UVA SUFRA PRESIONES EXCESIVAS Y SE ROMPA, PROVOCANDO FERMENTACIONES TEMPRANAS.

**DESCARGA**: LOS RACIMOS SE ECHAN EN UNOS DEPÓSITOS CÓNICOS O TOLVAS DE RECEPCIÓN, DESDE DONDE PASARÁN DIRECTAMENTE A UNA DESPALLILLADORA EN LA QUE SE DESPRENDERÁ LA UVA DEL RASPADÓN, CON EL FIN DE QUE DURANTE LA MACERACIÓN NECESARIA PARA LA TOMA DE COLOR, NO SE TRANSMITAN SABORES HERBACEOS Y AMARGOS DE ESTA PARTE LIGOSA DEL RACIMO.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA O TUMULTUOSA** : LOS FUTOS AÚN ENTIBIOS Y EL MOSTO OBTENIDO SE TRABAJARÁN A UNOS ENORMES DEPÓSITOS, GENERALMENTE DE ACERO INOXIDABLE DONDE SE REALIZARÁ UNA PRIMERA FERMENTACIÓN, EN ESTOS DEPÓSITOS DONDE INTERVIENE EL CONTROL DE LAS TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN, FACTOR DECISIVO EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL, Y QUE EN EL CASO DE LOS TINTOS OSCILA ENTRE 26 Y 30° C. MIENTRAS DUERE LA FERMENTACIÓN, ENTRE 15 A 20 DIAS, SE REMOVERÁ EL CONTENIDO DEL DEPÓSITO PARA EXTRAER TODO EL COLOR Y TANNINO POSIBLES DEL HOLLERO QUE SE ENCUENTRA DEPOSITADO EN EL FONDO. UNA VEZ FINALIZADA LA FERMENTACIÓN, SE EXTRAE EL LLAMADO "VINO DE YEMA," POR LA PARTE INFERIOR DEL DEPÓSITO, AÚN MUY TURBIO PERO DE GRAN CALIDAD, Y SE TRASEGARÁ A OTROS DEPÓSITOS DONDE SE DECANTARÁ PARA RETIRAR TODOS LOS SEDIMENTOS. EL ORJUDO QUE AÚN QUEDA EN LA TINA, MEZCLADO CON PIELES Y PERIRAS, SE SOMETERÁ A UNA NUEVA Prensada, PARA CONSEGUIR UN VINO DE MENOS CALIDAD, QUE SUETE DESTINARSE A DESTILACIÓN.

**FERMENTACIÓN MALOLACTICA O LENTA**: EN ESTA SE TRABAJA CON AYUDA DE CALOR EL ÁCIDO MÁLICO FUERTE Y VEGETAL, EN OTRO MÁS SUAVE Y UNTUOSO, EL LÁCTICO QUE CONFIERE AL VINO FINURA Y SUAVIDAD

**CRIANZA**: EN EL TRANSCURSO DE LA CRIANZA EL VINO MEJORA SUS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS, PERFILANDO SUS Matices HASTA RECONOCERSE MÁS GRATOS. LA CRIANZA PROVOCA LA EVOLUCIÓN DEL VINO, MODIFICANDO EL COLOR: LA ACCIÓN DEL OXÍGENO INTERVIENE DECISIVAMENTE EN EL COLOR DE LOS VINOS, PROVOCANDO UN EFECTO DE OXIDACIÓN EN LOS TANNINOS Y EN LAS MATERIAS COLORANTES, PASANDO DEL ROJO VIVO O MORADO A Matices ATEJADOS. EL AROMA, LA ACCIÓN DEL OXÍGENO DETERMINA CAMBIOS EN LOS AROMAS DEL VINO, HACIENDO EVOLUCIONAR LOS AFRUTADOS, PROPIO DEL VINO JOVEN, A LOS FINOS BOQUETES DE LA CRIANZA. EL SABOR, RÉPIDO DE LA DUREZA EN EL PALADAR, LA ASTINGENCIA ACUADA Y LA SENSACIÓN DE AMARGOR, POR SENSACIONES DE SUAVIDAD, EQUILIBRIO Y REDONDEZ DURANTE LA CRIANZA EN BARRICA EL VINO TIENE QUE TRASEGAR, PARA LONGAS SEPARAR EL VINO DE LOS SEDIMENTOS QUE VAN DEPOSITÁNDOSE EN LAS PAREDES Y FONDO DE LA BARRICA, HOMOGENIZAR LA CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL VINO, SUFLITAR EL VINO REEMPLAZANDO EL SUFLURO QUE SE HA PERDIDO DURANTE LA CRIANZA, Y PROCESORA A UN LAVADO INTENSO DEL INTERIOR DE LAS BARRICAS. LOS FLAZOS DE CRIANZA EN BARRICA ESTÁN MARCADOS POR LA EVOLUCIÓN DEL VINO, PERO GENERALMENTE VAN DE 6 A 12 MESES PARA LOS VINOS "DE CRIANZA", DE 24 A 30 MESES PARA LOS VINOS "RESERVA" Y DE 36 A 48 MESES PARA LOS "GRAN RESERVA".

**ENVEJECIMIENTO**: EL ENVEJECIMIENTO DE UN VINO EN BOTTLEA ES DE NATURALEZA DISTINTA A LA PRODUCIDA EN BARRICA: EL VINO NO DEJA PASAR EL OXÍGENO Y EL TARDÍO DE CORCHO GARANTIZARÁ LA IMPERMEABILIDAD AL PASO DEL OXÍGENO, ESTO IMPLICA QUE ALGUNOS COMPONENTES QUE DURANTE LA CRIANZA EN BARRICA LLEGARON A LA OXIDACIÓN, RECUPEREN CIERTO ESTADO REDUCTIVO. LAS BOTTLEAS SE ALMACENAN EN UN LUGAR QUE PERMANECEERÁ A TEMPERATURA CONSTANTE Y SIEMPRE FRESCA, IMPIDIENDO QUE SUFRAN VIBRACIONES, MANTENIÉNDOLAS PROTEGIDAS DE LA LUZ Y DEL EXCESO DE HUMEDAD. LA CRIANZA EN BOTTLEA IMPLICA QUE EL VINO ACABARÁ DE DESARROLLARSE, ADQUIRIENDO FINURA EN EL BOQUETE, CONCRETANDO SU CARÁCTER ATERCIPOLLADO Y REFRILLANDO DEFINITIVAMENTE SU REDONDEZ. LOS PERÍODOS DE ENVEJECIMIENTO EN BOTTLEA SON MUY DIVERSOS AUNQUE EN GENERAL SE PUEDE DECIR QUE LOS VINOS DESTINADOS A LA CATEGORÍA DE "CRIANZA" PERMANECEN UN MÍNIMO DE 12 MESES EN BOTTLEA; LOS "RESERVA" UN MÍNIMO DE 24 MESES; Y LOS "GRAN RESERVA" UN MÍNIMO DE 36 MESES.

